

BURRATA CON TARTUFO



CODICE	24903
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Versione della classica burrata impreziosita dal tartufo

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata ripieno di crema di latte e sfilacci di mozzarella, prodotta con latte vaccino di ottima qualità e impreziosita con il tartufo
ASPETTO	La pasta presenta una doppia struttura, quella esterna bianco latte, lucida elastica e compatta ottenuta dalla filatura, e quella interna più cremosa con sfilacci di mozzarella
SAPORE	Dolce e fresco con l'aroma caratteristico del latte fresco e della panna e con un intenso aroma di tartufo
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Olanda - Andria (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La burrata del Caseificio Olanda è autentica ed è testimone di un livello di artigianalità che ha pochi eguali nel settore: i fogli di mozzarella che diventano il cuore della burrata, ad esempio, vengono ancora stracciati a mano!
CURIOSITÀ	Il Caseificio Olanda lavora in media 50 quintali di latte (contro l'industria che ne lavora 30 volte tanto) proveniente esclusivamente da due stalle dalla Murgia, un altopiano nell'entroterra pugliese particolarmente vocato al pascolo e all'allevamento di bovini da latte
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima da degustare in purezza oppure abbinata a dei pomodorini freschi e basilico